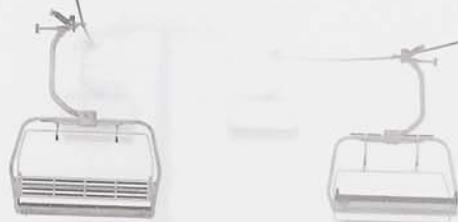




Montagne360

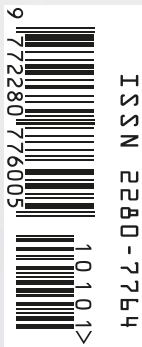
La rivista del Club alpino italiano dal 1882

FEBBRAIO 2021 € 3,90



OLTRE L'INDUSTRIA DELLA NEVE

**Superare la monocultura dello sci alpino
con strategie e buone pratiche
di sviluppo turistico sostenibile**



I tesori della memoria

L'eredità culturale a supporto dell'offerta turistica:
il caso Tesori, ovvero come sviluppare il turismo valorizzando
il patrimonio naturale e culturale di un territorio

di Stefano Duglio*

L'enciclopedia Treccani definisce *heritage* come «Il patrimonio ereditato dal passato negli ambiti più diversi: sia naturale (in termini di flora, fauna, paesaggio e risorse naturali cui venga riconosciuto un elevato valore scientifico in termini di caratteristiche fisiche, biologiche o geologiche, o di rischio di estinzione, ecc.), sia culturale (in termini di artefatti tangibili e intangibili, dal cibo alle tradizioni, dall'artigianato alle arti, cui venga riconosciuto un elevato valore storico, estetico, archeologico, scientifico, etnologico o antropologico) [...]».

Appare evidente dalla lettura di questa definizione come il patrimonio naturale e culturale non solo rappresenti il pilastro stesso su cui si fonda un territorio, ma allo stesso tempo sia il motore attraverso il quale esso si possa sviluppare. Tale considerazione è ancor più vera se si considerano le aree montane, le cui ricchezze in termini di biodiversità naturale, tradizioni e tipicità locali sono sotto gli occhi di tutti. Su questi aspetti è possibile e necessario ragionare qualora si intenda proporre delle strategie per un'offerta turistica che non si limiti a "mettere a disposizione" un territorio, ma "a farlo vivere" al visitatore. Queste sono state le basi per proporre un'azione di promozione turistica che si è concretizzata nel recupero e nella successiva valorizzazione delle tradizioni culinarie di una valle alpina della Città metropolitana di Torino, la Valle Soana. Il progetto *Tesori*, acronimo di "Valorizzare un Territorio attraverso i suoi sapori: la cucina della valle Soana tra tradizione ed Innovazione", è stato realizzato grazie al Bando 2019 del Gruppo Terre Alte del

Comitato Scientifico Centrale del Cai, con l'attiva collaborazione dei Comuni di Ronco Canavese e di Valprato Soana, e il supporto della Sezione di Torino del Cai. La Valle Soana è una piccola comunità che dista circa 70 chilometri da Torino, con una popolazione di 500 abitanti, in cui si parla un patois locale. La valle si sviluppa su un territorio di 18 mila ettari, gran parte dei quali all'interno dei confini del Parco Nazionale Gran Paradiso, a un'altitudine compresa fra 600 e 3000 metri. In questo contesto, *Tesori* ha condotto due azioni distinte: il "recupero della memoria" dei piatti della tradizione e la "valorizzazione" in chiave di promozione turistica dell'*heritage* culturale legato a tali preparazioni. La prima azione è stata sviluppata attraverso i ricordi degli anziani e ha visto coinvolti 17 "portatori della memoria" con oltre 70 anni di età, a cui è stato chiesto di descrivere le preparazioni tradizionali specifiche della Valle Soana, che erano soliti mangiare da bambini in quanto preparati dalle madri o dalle nonne. Questo ha permesso di recuperare alcune preparazioni, raramente proposte nella cucina odierna e che avrebbero corso il rischio di andar perdute. Grazie a *Tesori* sono state pubblicate all'interno di un libretto, stampato in 100 copie, distribuito ai ristoratori della Valle Soana stessa.

Ma l'azione "valorizzazione" non si è limitata a questo. È stato infatti chiesto ai cinque ristoratori del territorio (alcuni originari della valle, altri cosiddetti *mairet*, *forestieri*) di mettersi in gioco partecipando a un contest non competitivo nel quale hanno proposto una loro versione di due ricette selezionate fra quelle richiamate più volte dai portatori della



Tesori è stato sviluppato a partire dal 2018, insieme a chi scrive, da Lorenzo Giacomino, Vicesindaco di Ronco Canavese e Cai Cuornè, Marilisa Letey e Cai Rivarolo Canavese. A partire dal 2020 si è aggiunta al gruppo di lavoro Maria Maddalena Peretti, Cai Cuornè.

memoria: il Frit Gris e la Supà de Pan e Coi. L'esperienza è stata quindi inserita all'interno del libretto stesso, come forma di storytelling per il turista. La vera azione di promozione turistica basata sull'*heritage* che si sta compiendo con le amministrazioni comunali e gli operatori turistici, e che rappresenta la scommessa per il prossimo futuro, è proprio l'inserimento di queste preparazioni tradizionali nell'offerta culinaria di valle, accompagnata dal racconto di come le stesse siano state recuperate e interpretate.

Il progetto sta continuando quindi e, sempre grazie alla programmazione del Gruppo Terre Alte, a partire dal 2020 si è innestato un nuovo tassello, finalizzato a conservare le testimonianze attraverso videoclip. ▲

* Università degli Studi di Torino,
Comitato Scientifico Centrale del Cai